



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORPİL

5 yaprak milföy hamuru
İç kreması için:
2,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 yemek kaşığı buğday nişastası
5-6 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
Kibrit kutusu büyüklüğünde margarin
Üzerine:
Bol miktarda pudra şekeri
Ağız kısmı için:
İnce çekilmiş ceviz veya fındık

Milföyler oda ısısına gelince merdane ile biraz açılır.

Daha sonra birer parmak kalınlığında kesilir.

Huninin üzerine alüminyum folyo sarılır.

Hamurda folyonun üzerine uçları birbirine değecek şekilde sarılır ve folyoyla birlikte yağlanmış fırın tepsisine sıralanarak, 180 derecede hafif pembeleşene kadar pişirilir. Piştikten sonra folyolar çok rahat çıkıyor.

İç kreması için:

Margarin hariç tüm malzemeler karıştırılarak muhallebi gibi pişirilir.

Kaynadıktan sonra içine margarin koyulup, margarin eriyene kadar karıştırmaya devam edilir ve oda ısısına gelene kadar arada bir karıştırılır.

Daha sonra buzdolabında yaklaşık 2 saat soğumaya bırakılır.

Son olarak muhallebimiz tatlı kaşığı yada krema torbasıyla küllahların içine doldurulur, ağzı cevizle bulanarak üzerine pudra şekeri serpilir.